

Verpflegung für Schule und Kita Frisch, gesund und lecker

In der großen Mittagspause tanken Kinder Energie für den restlichen Tag. Eine ausgewogene Ernährung spielt dabei eine wichtige Rolle.

30

Prozent mindestens beträgt der Anteil an BIO-Lebensmitteln in unseren Mittagessen. Er kann auf Wunsch auf bis zu **70 Prozent** erhöht werden.

Seit 25 Jahren steht **BlauArt** Catering für gesundes, frisches und leckeres Essen. Mit bis zu 4.000 Mittagessen versorgt das Unternehmen jeden Tag Schulen, Kindergärten und Krippen.

Die Menüs werden ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farb- oder Konservierungsstoffen hergestellt. Wir bevorzugen saisonale Produkte aus der Region mit hohem Bio-Anteil.



BlauArt Catering

Neuendorfer Straße 39B · 14480 Potsdam
Tel 0331.275 17 20 · kueche@blauart.de

Sie haben Fragen, Anregungen, Lob oder Kritik? Melden Sie sich bei uns! Wir sind offen für Ideen und freuen uns über Vorschläge, wie wir unseren Service oder unser Angebot verbessern können.

Das Essen wird frisch zubereitet und sofort in Edelstahlbehälter und Thermoporters verpackt. So kommt es schnell und ohne lange Lieferzeiten auf den Tisch.



BlauArt

Catering

Gutes Essen, frisch zubereitet und pünktlich vor Ort

Essen für Schule und Kita
in BIO-Qualität, frisch aus Potsdam



Wir von hier Essen aus der Region

»Regional & BIO« ist für uns kein leeres Versprechen. Wir beziehen unser Brot direkt aus Potsdam, Obst und Gemüse aus Groß Kreutz, Fleisch, Geflügel und Fisch aus Berlin, Velten und Schwielowsee.

So bleiben die Nahrungsmittel frisch und die CO₂-Bilanz niedrig. Wir achten auf Transparenz bei Produktion und Transport und pflegen langjährige, vertrauensvolle Beziehungen zu den Lieferanten.



Hohe Standards durch Kontrolle und Zertifizierung

Alle Speisepläne richten sich nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und folgen ernährungswissenschaftlichen Forschungsergebnissen. Entwickelt werden sie von ausgebildeten Ökotrophologen. So stellen wir sicher, dass das Essen alle Nährstoffe enthält, die Kinder und Jugendliche für ihre gesunde Entwicklung benötigen.



Das Qualitätsmanagement von **BlauArt** Catering entspricht der Norm DIN EN ISO 9001:2015. Die Küche wird von der Fachgesellschaft ÖKO-Kontrolle überwacht und ist nach der EG-Ökoverordnung 834/2007 durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-034 zertifiziert.

Unsere erfahrenen Mitarbeiter kennen die Wünsche und Erwartungen der Gäste. Freundlichkeit und Serviceorientierung sind bei BlauArt Catering gelebter Bestandteil der Unternehmenskultur. Regelmäßige Fortbildungen stellen die fachliche Kompetenz unserer Mitarbeiter sicher.

Stand 03/2019 · Fotos: ©iStockphoto.com/looby/shironosov /tatyana_tomsickova/wip-studiolublin Pixabay/ejaugsburg/HNBS

Unsere Küche: natürlich in Potsdam

BlauArt Catering ist ein mittelständisches Unternehmen aus Potsdam für Potsdam. Die Küche liegt verkehrsgünstig an der Nuthestraße. Das Essen wird frisch zubereitet und sofort in Edelstahlbehälter und Thermoporter verpackt. So kommt es schnell und ohne lange Lieferzeiten auf den Tisch.

Guten Appetit.

